

CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



MILLÉSIME 2020



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

MILLÉSIME : 2020

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE :

Localité : Saint-Emilion

Superficie : 2.85 ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 100 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3

VENDANGES : 100% manuelles le 18/09 pour les jeunes vignes de Merlots et le 30/09 pour les vignes plus âgées.

RENDEMENT: 35 hl/ha

VINIFICATION : Tri par densimétrie, macération pré-fermentaire à froid, pigeage et fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Cuve Inox tronconiques à double paroi et vinification intégrale en barriques de 500 L.

ÉLEVAGE : Pendant 16 mois. 70% barriques neuves de 225L, 300L et 500L - 30% barriques d'un vin

DEGRE D'ALCOOL : 14.5% vol.

PRODUCTION : 17 000 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 du Château Moulin du Cadet confirme la réussite des Merlots du plateau argilo-calcaire de Saint Emilion.

Avec des phénomènes climatiques parfois extrêmes (hiver très doux, printemps tropical et été caniculaire) le millésime 2020 doit sa réussite au travail méticuleux de notre équipe technique.

L'été indien du mois de septembre favorise une belle maturation des baies et le bon développement des anthocyanes tandis que les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit permettent d'atteindre une bonne maturité phénolique et ainsi de garantir le développement des arômes.

Le Château Moulin Du Cadet 2020 arbore une teinte pourpre profonde, des arômes corsés de groseille mûre et de cerise noire. Le vin livre une magnifique profondeur, des tannins mûrs tout en exprimant le style pur, frais et précis du millésime.

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est idéalement située sur la colline du Cadet aux portes de la cité médiévale de Saint-Emilion. Le vignoble s'étend sur le plateau argilo-calcaire et sur un coteau exposé nord d'argiles plus profondes.

En 2015, Château Moulin du Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefèvre aux côtés du Château Sansonnet également Grand Cru Classé et des Châteaux Soutard-Cadet et Harmonie, Saint-Emilion Grand Cru.

En 2017, la propriété a fait l'objet d'une restructuration de son vignoble et d'une restauration complète des chais. Une nouvelle cuverie inox tronconique thermo-régulée à double paroi a été installée avec système de pigeage automatique. Un espace dédié à la vinification intégrale en barrique a également été aménagé.

Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, la propriété est certifiée HVE3 depuis 2021.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT.



Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet

33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com